

Spargelcremesuppe (für 4 Personen)

Zutaten

Zubereitung

Ca.250g Spargel	Waschen, von oben nach unten dünn schälen; Bei Grünspargel wird nur das untere Ende(ca. 3cm) geschält; Die unteren Enden abschneiden; Den Spargel abspülen (im Durchschlag) und in etwa 1 cm lange Stücke schneiden
1 l Wasser 1 TL Salz 1 TL Zucker 1 TL Butter Spargelenden u.-Schalen 1 Zweig Liebstöckel (Maggikraut)	Zum Kochen bringen und ca. 15 Min. mit Deckel kochen; Dann alles durch ein Sieb gießen und die Kochflüssigkeit auffangen, dabei das Sieb am besten gleich auf einen Topf legen
Kochflüssigkeit	Zum Kochen bringen
Spargelstückchen	Dazugeben und in ca. 10 Min. bissfest garen, die Spargelstückchen zum Abtropfen in ein Sieb geben, die Flüssigkeit wieder auffangen, am besten über einem großen Litermaß
Ca. 300 ml Milch	Mit Milch auf 1000 ml auffüllen
40g Butter 30g Mehl 1 L Flüssigkeit (Spargelwasser u. Milch)	Butter im Topf zerlassen (Stufe 5-6) Mehl unter Rühren darin erhitzen, bis alles hellgelb ist, dann die Flüssigkeit nach und nach unter ständigem Rühren dazugießen. Kräftiges Rühren ist sehr wichtig, damit keine Klümpchen entstehen; Die Suppe zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze ohne Deckel leicht kochen, dabei gelegentlich umrühren.
Salz, Pfeffer, Zucker, Muskat, 1 EL Zitronensaft	Suppe damit abschmecken
Zum Legieren: 1 Eigelb 3 EL Sahne 3 EL Suppe	Miteinander verrühren und vorsichtig unter die Suppe rühren, die Suppe darf dann nicht mehr kochen , weil das Ei dann gerinnt und sich Klümpchen bilden
Spargelstücke	Dazugeben u. erwärmen
Gehackte Petersilie	Suppe damit bestreuen u. sofort servieren

Es kann auch zusätzlich 50g Kochschinken, in Streifen geschnitten, als Einlage verwendet werden.